Semmelkren

Kategorien:	Dips, Gemüse
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

3 Semmeln (altbacken)
Rindssuppe (Würfel)
1/8 L Schlagobers
2 Löffel gerissenen Kren (Meerrettich für die Piefke)
1 Kaffeelöffel Zucker
Worcestersauce
Salz
20 g Butter

Zubereitung

Semmeln kleinschneiden und mit kalter Suppe begießen.
Wenn sie vollständig aufgeweicht sind aufkochen, und mit dem Schneebesen zerschlagen, bis die Sauce glatt ist.
Schlagobers, gerissenen Kren, Zucker, Prise Salz, Worcestersauce und ganz zuletzt die Butter dazugeben.
Die Sauce darf, sobald der Kren beigegeben ist, nicht mehr kochen!

Tip: Paßt hervorragend zu Geselchtem oder Tafelspitz!